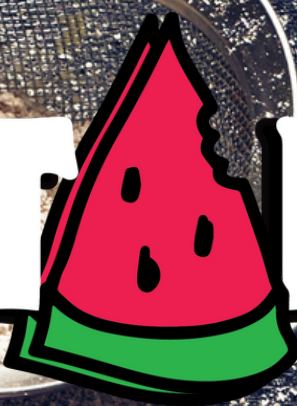


TAIMNE
TEISIPÄE



*armsad
jõuluklassikud*





*armsad
jõuluklassikud*



Jõulud on imeline aeg!

Jõulud on täpselt see aeg, kus me kõik soovime oma armsate lähedastega võimalikult palju aega koos veeta. Peale selle on jõulud ka traditsioonide aeg ning mis kannaks neid veel paremini edasi kui mitte meile kõigile armsaks saanud jõulutoidud? Just seetõttu olemegi koostanud jõuluklassikute retseptikogu Sulle ja Su lähedastega jagamiseks!

Head isu!

Retsept pärineb: www.taimetoit.ee

verivorstid

Kogus: 8-10 suurt vorsti

Aeg: 45 minutit

koostisosad

- 10 kuhjaga spl keedetud odratangu või odrakruupi või gluteenivabaks variandiks kasuta toortatratangu
- 4 spl õli praadimiseks
- 3 sibulat
- näpuotsaga soola
- 2 tl majoraani
- 1 tl jahvatatud muskaatpähklit
- näpuotsaga rosmariini
- näpuotsaga kaneeli
- sojakastet vastavalt maitsele (soovi korral gluteenivaba varianti)
- 2 purki musti ube (kokku 800 g) (sobivad ka teist värvi konservoad)
- 4 spl meelepärast jahu
- 8 - 10 nori lehte

valmistamine

- Keeda odratangud magedas vees pudruks (umbes $\frac{3}{4}$ kruusitais tange).
- Vala kuumale pannile õli ning lisa peeneks hakitud sibul. Prae paar minutit ja lisa natuke soola. Prae veel paar minutit. Seejärel lisa majoraan, muskaatpähkel, rosmariin ja kaneel. Sega ning lisa sojakaste. Prae veel minutike. Võta pann tulelt.
- Lisa pannil praadinud segu tangupudrule. Sega korralikult läbi.
- Kurna ja loputa mustad oad, tee näppudega pudruks ja lisa tangupudrule. Lisa ka jahu ning vastavalt maitsele sojakastet.
- Sega kõik väga korralikult läbi. Maitse ja lisa vajadusel sojakastet, sest sisu peab jääma maitserikas.
- Võta nori leht, määri karedamale poolele ühtlaselt umbes 1,5 supilusikatäit täidist. Keera leht pikaks vorstikeseks. Jätka, kuni täidist on otsas.
- Määri vorstikesed pealt õliga ja asetage kuuma ahju 200 kraadi juurde umbes 15-minutiks küpsema

Retsept pärineb: www.taimetoit.ee

pikkpoiss koostisosad

- 250 g rohelisi läätsi
- 200 g riisi
- 1 sibul
- 3–4 küüslauguküünt
- 1 loorberileht
- 3 spl guljašimaitseainet
- 5 spl riivsaia
- 3 spl odrajahu
- natuke (küüslaugu)soola
- 4 spl tomatipastat
- 0,5–1 tl köögiviljapuljongi pulbrit
- 0,5 tl karripulbrit

valmistamine

Pane läätsed, riis, hakitud sibul, küüslauguküüned ja loorberileht koos keema. Keeda, kuni riis ja läätsed on pehmed, seejärel kurna korralikult (võid sõela peal lusikaga kaasa aidata, et enamuse vedelikust ilusasti kurnatud saaks ja segu ei jääks väga vesine). Lisa kurnatud läätse-riisi segule guljašimaitseaine, riivsaia, odrajahu, natuke (küüslaugu)soola, tomatipasta, puljongipulber ja karripulber ning sega kõik väga korralikult läbi. Määri keeksviorm õliga ning vala pikkpoisisegu sinna sisse. Määri lusikaga pealt ilusasti ühtlaseks. Et pikkpoiss ahjus väga ära ei kuivaks, määrin veel kõige peale tavaliselt paar supilusikatäit tomatipastat ja raputan peale riivsaia, nii et pikkpoiss oleks pealt ilusasti kaetud. Seejärel pane vorm ahju ning küpseta 200 kraadi juures umbes 40 minutit. Kui oled pikkpoisi ahjust välja võtnud, lase tal natuke jahtuda ning seejärel kummuta suurema vaagna peale ning lõika viiludeks.

Kogus: 8–10 portsjonit

Aeg: 60 minutit

Retsept pärineb: www.taimetoit.ee

sült

koostisosad

- 1,5 l vett
- 2 väikest koorega sibulat (lõika otsad ära)
- 4 loorberilehte
- 1 suurem porgand (lõika otsad ära, pese puhtaks ja ära koori)
- 20 pipratera
- 20 vürtsitera
- 6 peotäit sojahelbeid + 3 spl sojakastet ja natuke pipart
- 1 spl köögiviljapuljongi pulbrit või selle asemel vastavalt maitsele soola
- 5 pakki RUF torditarretist või 3 tl agar-agari pulbrit
- paras ports sojakastet
- konservherneid

valmistamine

- Pane vesi keema. Lisa keevasse vette koorega sibulad, loorberilehed, porgand ning pipra- ja vürtsiterad. Keeda 45 minutit. Samal ajal keeda pehmeks sojahelbed, kurna ja loputa külma veega, sega läbi sojakastme ja natukese pipraga ning jätta kõrvale.
- Kurna valminud puljong läbi õhukese sõela. Jäta alles porgand, koori ja tükelda see ratasteks ning lao porgandirattad süldivormide põhja koos konservhernestega ja sojahelvestega.
- Lisa süldileemele puljongipulber ja korralik ports sojakastet. Lase veel korraks keema. Sega väikeses kausikeses torditarretise pulber natukese külma veega ning vala segu kiirelt segades süldipuljongisse. Lase korraks mullitama ja võta pott tulelt. Vala süldisegu süldivormidesse. Pane vormid külmkappi, kus nad peaksid tahenema mitu tundi, soovitatavalt üle öö. Kui soovid sülti serveerida, vala suuremasse kaussi tulikuum vesi ning hoia süldikarpi põhjapidi kuumas vees umbes pool minutit. Seejärel asetage süldivorm teistpidi alusele ja kopsi ettevaatlikult.

praad mulgikapsaga

koostisosad

Kogus: 8 portsjonit

Aeg: 35 minutit

- 2 keskmist lillkapsapead
- 2-3 spl oliiviõli
- 1 tl soola
- musta pipart
- 0.5 tl küüslaugupulbrit
- 1 tl paprikapulbrit
- 50g taimset parmesani
- 1 kg hapukapsaid
- pool klaasi odrakruupe
- 150 g sojaviile (pole vahet, kas kuivatatud või mitte)
- vett

valmistamine

- Lõika lillkapsas 1–1,5 cm paksusteks steikideks nii, et kapsajuurikas hoiab õisikuid koos.
- Tõsta küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile.
- Sega kausis oliiviõlis sool, pipar, küüslaugu- ja paprikapulber ning piserda või määri sellega lillkapsas mõlemalt poolt.
- Tõsta 15–20 minutiks eelkuumutatud 200-kraadisesse ahju.
- Keera steigid ettevaatlikult labida või spaatli abil ümber, puista peale riivitud juust ja rösti veel 6–8 minutit, kuni juust on sulanud ja lillkapsas hakkab pruunistuma.
- Pane hapukapsad paksu põhjaga potti. Lisa sojaviilud ja kruubid ning sega läbi. Kalla vett nii palju peal, et kõik on kaetud.
- Kata pott kaanega ja hauta 2-3 tundi, kuni kõik on pehme.

Lillkapsa retsept: postimees.ee

ahjukartulid valge kastmega

koostisosad

Kogus: 8 portsjonit

Aeg: 40 minutit

- 900g kartuleid
- 5-6 rosmariinioksa
- 3-4 küüslauguküünt
- 3 sl oliiviõli
- soola ja musta pipart
- 400 g purk kookospiima
- ½ - ¾ tl soola
- näpuotsaga musta pipart
- ½ sl sidrunimahla
- 2 sl maitsepärmi

valmistamine

Ahjukartulite valmistamine

- Keeda kooritud kartulid vähese soolaga maitsestatud vees poolpehmeks. Nõruta ja lase lahtises potis niiskusel auruda. Tõmba rosmariiniokstelt okkakesed maha. Haki küüslauk. Sega kartulid rosmariini, küüslaugu ja oliiviõliga. Maitsesta soola ja musta pipraga.
- Vala ahjupannile ja rösti 220 kraadi juures umbes 20 minutit, kuni need on pehmed.

Kastme valmistamine

- Sega kõik koostisosad kastrulis kokku ja keeda 4 - 5 minutit keskmisel kuumusel. Seistes kaste veidi ka pakseneb

Kartuli retsept: eestikartul.ee ja valge kaste: taimetoit.ee

piparkoogid

koostisosad

Kogus: 4 portsjonit

Aeg: 15 minutit

- 1,5dl õli või taimset margariini
- 1dl sojapiima (või muud taimset piima)
- 2dl suhkrut
- 1dl suhkrusiirupit
- 8-9dl jahu
- 1tl soodat
- 1tl küpsetuspulbrit
- 0,5tl soola
- 2-4tl piparkoogimaitseainet

valmistamine

- Segada omavahel õli (või sulatatud margariin), sojapiim, suhkur ja suhkrusiirup.
- Segada teises kausis kokku kuivained ning sõtkuda taignad omavahel kokku.
- Lisada alguses 8dl jahu, kui käte küljest lahti ei tule sõtkumise käigus ja palli ei moodusta, lisada jahu juurde.
- Asetada taignapall kilesse ja panna külmikusse seisma, hea oleks kui seisaks üleöö.
- Pane piparkoogid eelsoojendatud 200-kraadisesse ahju umbes 7 minutiks küpsema.

Retsept pärineb: kodukokad.ee

jõulukakao

Kogus: 4

Aeg: 10 minutit

koostisosad

- 4 tassi taimset piima
- 100 g tumedat šokolaadi
- 2 tl piparkoogimaitseainet
- soovi korral sorts likööri
- peale taimset vahukoort (nt Planti)

valmistamine

- Pane oma lemmik taimne piim potti koos tükeldatud šokolaadi ja piparkoogimaitseainega.
- Soovi korral võid lisada ka sortsu meelepärast likööri.
- Kuumuta, kuni šokolaad on sulanud ja jook parajalt kuum.
- Vala kakao nelja tassi.
- Vahusta vahukoor ning pane seda lusikaga kakao peale.
- Soovi korral võid ka vahukoore peale veidi piparkoogimaitseainet puistata.

kausikook

Kogus: 8-10 portsjonit

Aeg: 10 minutit + paar tundi seismiseks

koostisosad

- 500 g piparkooke
- 2 topsi (2x500 g) maitsestatamata jogurtit (Alpro)
- 500 g pohlamoosi

valmistamine

- Võta kõrgemate äärtega suurem kauss või 8-10 väikest kaussi.
- Soovi korral purusta piparkoogid kergelt, aga võid kasutada ka terveid piparkooke.
- Laota kausi põhja kiht piparkooke, siis kiht moosi ja selle peale maitsestatamata jogurtit. Korda kihte nii, et pealmiseks kihiks jogurt.
- Võid peale ka veidi piparkooke pudistada.
- Pane kausitort mõneks tunniks või kuni järgmise päevani jahedasse maitsestuma.



www.taimneteisisipaev.ee

info@taimneteisisipaev.ee



www.2266.ee

info@2266.ee

TAIMNE TEISIPÄE

www.taimneteispaev.ee

info@taimneteispaev.ee



**Põhjamaade Ministrite
Nõukogu esindus Eestis**